کلیجی بنانے کی کچھ ٹپس

۱۔ کلیجی کو اچھی طرح دھونے کے بعد چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹیں۔ اس طرح غذائیت ضائع نہیں ہوتی

۲۔ کلیجی کو دھوتے وقت اس پر موجود باریک جھلی کو اتار دیں اسکو اتارنے سے کلیجی نرم بنتی ہے

۳۔ کلیجی پکاتے وقت ٹائمنگ کا خیال رکھیں۔ دیر تک پکنے سے کلیجی سخت ہوجاتی ہے

۴۔ کلیجی میں پانی اور خاص طور پر ٹھنڈا پانی ڈالنے کی غلطی ہرگز مت کیجئے گا اس سے کلیجی پتھر کی طرح سخت ہوجائے گی

۵ پیکٹ کے مصالحے کی جگہ اگر گھر کا مصالحہ استعمال کریں تو رنگ اچھا آتا ہے۔ اور جلدی ہضم ہوجاتی ہے

٦۔ کلیجی کو اگر دہی میں میرینیٹ کرکے پکایا جائے تو بہت اچھی بنتی ہے۔ دہی کے پانی میں گل جاتی ہے اور رنگ بھی اچھا آتا ہے

٧۔ کلیجی میں کچا پپیتا ہرگز مت ڈالیں۔ اس سے ذائقہ خراب ہوتا ہے

ترکیب:

دہی میں کلیجی، لہسن ادرک کا پیسٹ، نمک، پسی سرخ مرچ، ہلدی، زرا سا پیسا زیرہ، ایک لیموں (آدھا لیموں کا رس اور

باقی آدھے لیموں کے باریک سلائس) یاد رہے نمک کی مقدار کم رکھنی ہے کیونکہ بھنے ہوئے سالن میں اکثر نمک تیز ہوجاتا ہے

آدھے گھنٹے کے لیے اسے میرینیٹ ہونے کے لیے رکھ دیں

اس دوران آپ پیاز کو فرائی کریں۔ براون نہیں کرنا بس ہلکی سی گولڈن ہونے لگے تو اس میں کٹے ہوئے ٹماٹر ڈال دیں۔ اور جب ٹماٹر نرم ہوجائیں تو اس میں میرینیٹ کی ہوئی کلیجی ڈال کر مکس کرلیں۔

کلیجی کو پہلے پانچ منٹ درمیانی آنچ پر پکانا ہے۔ باقی دس سے پندہ منٹ کے لیے ہلکی آنچ پر دم پر پکانا ہے۔

اس دوران اسے ایک دو بار چمچ چلا کر مکس کرتے رہیں تاکہ دیگچی میں نہ لگے۔ اور چھری سے چیک بھی کرلیں۔ جب دہی کم ہونے لگے تو اسے دو منٹ تک بھون لیں۔

عموماً بیس منٹ میں کلیجی تیار ہوجاتی ہے لیکن کچھ جانور عمر رسیدہ ہوتے ہیں انکا گوشت گلنے میں وقت لیتا ہے اس لیے پکانے کے دوران دو سے تین دفعہ چھری یا کانٹے سے چیک کرلیں۔ دیر تک ڈھکن کھول کر نہیں رکھنا اس طرح بھاپ ختم

ہوجائے گی۔ جب کلیجی گل جائے تو ایک ڈیڑھ منٹ کے لیے ہلکی آنچ پر رکھیں تاکہ سالن میں رونق(آئل) آجائے۔

مزیدار مصالحے والی کلیجی تیار ہے

اس میں سے لیموں کے سلائس نکال دیں۔ اور اب ڈش میں سرو کریں۔ کٹی ہوئی ہری مرچ، دھنیا اور ادرک کے ساتھ گارنیش کریں۔

نوٹ:

اجزاء کی مقدار اس لیے نہیں لکھی کیونکہ یہ کلیجی کی مقدار پر منحصر ہے۔ آپ اپنے تجربے کے مطابق اجزاء کا میزان رکھیں۔

0307-8162003